

Τη Ζάκυνθο, το νοτιότερο από τα Εφτάνησα, γενεές Ευρωπαίων τη γνωρίζουν με το γαλλικό της όνομα Zante. Κατά μέγα μέρος πεδινό και καταπράσινο, το νησί ονομάστηκε Φιόρο του Λεβάντε (λουλουδί της Ανατολής) από τους Βενετούς, που φαίνεται πως είχαν ιδιαίτερη αγάπη γι' αυτή την κτήση τους. Η Ζάκυνθος ήταν το ευνοούμενο νησί για τη διαμονή τους, και ανάλογη ήταν η επίδραση που άσκησαν στη ζωή αυτού του τόπου. Η επιρροή τους έγινε περισσότερο αισθητή στην αναζωογόνηση μιας παρακμασμένης βυζαντινής φεουδαρχικής κοινωνίας. Τα απομεινάριά της βυζαντινής αριστοκρατίας τελικά εξαλείφθηκαν παντού αλλού στην Ελλάδα, αλλά οι Βενετσιάνοι τα υποστήλωσαν στη Ζάκυνθο προσφέροντας μια σειρά κινήτρων, που προσέλκυσαν και τα χρεωκοπημένα μέλη της ιταλικής αριστοκρατίας για εγκατάσταση στο νησί. Ανάμεσα στις άλλες συνέπειες της διαιώνισης μιας γαιοκτημονικής αριστοκρατίας ήταν και η διατήρηση ορισμένων νησιωτικών παραδόσεων γύρω από το κρασί, και μάλιστα πολύ μετά τις θεμελιώδεις αλλαγές στην οικονομία του νησιού, που καθιστούσαν αυτή τη διατήρηση γενικώς ασύμφορη.

Από πολύ παλιές εποχές υπήρχαν άφθονα αμπέλια για την παραγωγή κρασιού στη Ζάκυνθο. Προφανώς οι νησιώτες δεν απέρριπταν καμιά σχεδόν από τις πολυάριθμες ποικιλίες σταφυλιών που έφταναν εκεί κατά τη διάρκεια της ιστορίας τους. Πράγματι, από την άποψη αυτή, η Ζάκυνθος κατέχει μια ειδική θέση στα χρονικά της ελληνικής αμπελουργίας, εφόσον η παλαιότερη σύγχρονη μαρτυρία για τις ελληνικές ποικιλίες σταφυλιών βρίσκεται σ' ένα στιχούργημα χρονολογούμενο από το 1601, όπου μνημονεύονται τα ονόματα τριάντα τεσσάρων ποικιλιών που καλλιεργούνταν τότε στο νησί:

*Σταφύλια μες τη Ζάκυνθο είναι ο Κοζανίτης,
Μυγδάλι, Φλέρι, Ροζακιά, Χλώρα και Μορωνίτης,
Λαοδέρα και Σκυλόκλημα, Βοήθαμος, Φτερουγάτης,
Τραγάνα, Πετροκόριθο, Παύλος και Χουχουλιάτης,
αλλ' είν' τα ομορφότερα Ρομπόλα και Αητονύχι,
Μοσκάτο, Αμπελοκόριθο, Φτάκιλος και Ξυρίχι,
Κατζακούλιας, Κοντοκλάδι, Κακοτρούγι, Βοϊδομάτης,
Γλυκερίθρα, Λιανορρόιδι, Γουστουλίδι κι Αγουστιάτης,
Γλυκοπάτι... Βόσος και το Κουτζουμπέλι
και το Νύχι του Κοκόρου που στολίζει το αμπέλι·
ύστερα απ' όλα τούτα έρχεται ο Σκυλοπνίχτης,
μα κειος που 'λα τα φοιμίζει είν' ο κόκκινος Ροϊδίτης.*

Τρεις αιώνες αργότερα, το 1904, ο Ludwig Salvator κατέγραψε περισσότερες από ογδόντα ποικιλίες στο μνημειώδες έργο του για τη Ζάκυνθο, δεδομένου ότι πολλές από τις καλλιεργούμενες ποικιλίες σταφυλιών έχουν περισσότερες από μία χρωματικές παραλλαγές.

Οι Βενετσιάνοι έρριξαν τα σπέρματα μιας βαθειάς αλλαγής στην αμπελουργία του

νησιού το 1516, μεριμνώντας για τη μεταφύτευση του σταφιδοκλήματος από την Πελοπόννησο με την ελπίδα να επωφεληθούν από το κερδοφόρο εμπόριο με τη Δυτική Ευρώπη. Και είχαν πράγματι μια τριανταχτή επιτυχία λόγω της εξαιρετικά υψηλής ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος. Η σταφίδα έγινε ο «μαύρος χρυσός» της Ζακύνθου και το χαρακτηριστικότερο προϊόν της. Η ευρωπαϊκή ζήτηση ήταν τόσο πιεστική (ας θυμηθούμε τις πολυάριθμες συνταγές της ελισαβετιανής εποχής με απαραίτητο συστατικό τη σταφίδα), ώστε το 1673 οι Βενετσιάνοι ανέλαβαν την αποστράγγιση του ανατολικού-κεντρικού τμήματος της πεδιάδας με σκοπό την επέκταση της σταφιδοκαλλιέργειας. Ακόμα και σήμερα, από τα 2.700 εκτάρια των αμπελώνων της Ζακύνθου, περίπου τα τρία πέμπτα είναι φυτεμένα με κλήματα σταφίδας. Οι νησιώτες, ωστόσο, δεν απαριθμούν τη σταφίδα μαζί με τις άλλες ποικιλίες σταφυλιών, αλλ' αναφέρονται στα «αμπέλια τους» όταν μιλάνε για φυτείες με κρασοστάφυλα ή επιδόρπια σταφύλια, και στις «σταφίδες τους» όταν μιλάνε για φυτείες με σταφιδοκλήματα.

Η σταφίδα παραμέρισε άλλα νησιωτικά προϊόντα, μεταξύ των οποίων πρωτεύουσα θέση κατείχε το κρασί, σ' ένα συμπληρωματικό ρόλο στα πλαίσια της τοπικής οικονομίας. Εντούτοις, από τις διαθέσιμες πληροφορίες φαίνεται πως η υποβάθμιση του κρασιού υπήρξε μάλλον σταδιακή, ακόμα και με αρκετές μεταπτώσεις, και σημαδεύτηκε περισσότερο από μεταβολές στην παράδοση παρά από μια σημαντική και μόνιμη ελάττωση της παραγόμενης ποσότητας. Για παράδειγμα, ενώ το 1541 ο Βενετός διοικητής των Ιονίων σημείωνε πως η οινοπαραγωγή του νησιού κάλυπτε κυρίως τις τοπικές ανάγκες και δεν άξιζε να φορολογηθεί σαν εξαγωγικό είδος, το 1579 ο ταξιδιώτης Carlier de Pinon σημείωνε σημαντικές εξαγωγές ακόμα και μέχρι τη μακρινή Κωνσταντινούπολη. Ωστόσο, με την πάροδο του χρόνου η νησιωτική παράδοση, όσον αφορά τους τύπους των κρασιών, παρεξέκλινε και αλλοιώθηκε. Μια εξέλιξη με ιδιαίτερα σοβαρές επιδράσεις ήσαν τα περιοδικά πλεονάσματα ξηρού καρπού, που παρατηρούνταν όσο η καλλιέργεια της σταφίδας επεκτεινόταν στα Εφτάνησα και την Πελοπόννησο. Οι Ζακυνθινοί έμποροι άρχισαν να παρασκευάζουν κρασί από νωπό καρπό, τόσο που μέχρι τα τέλη του 19ου αιώνα ο **σταφιδίτης οίνος**, το σταφιδόκρασο, είχε γίνει το χαρακτηριστικό εμπορικό κρασί του νησιού. Έτσι, ενώ το 1579 ο Carlier de Pinon μνημόνευε εξαγωγές ενός κόκκινου κρασιού που λεγόταν «Romania», άγνωστης ποικιλιακής προέλευσης, κι ενός λευκού που λεγόταν «Ribola», από την ποικιλία **ρομπόλα** που αναφέρεται στο στιχούργημα του 1601, ο Richard Farrer ανέφερε το 1882 ότι το σταφιδόκρασο ήταν «το ζακυνθινό κρασί που συνήθως πουλιέται στην Ελλάδα και εξάγεται στην Αγγλία». Επίσης, ο αριθμός των διαθέσιμων τύπων κρασιού είχε ελαττωθεί. Σύμφωνα με την αναφορά του Thomas Hughes το 1820, τουλάχιστον «σαράντα διαφορετικά είδη» κρασιού παρασκευάζονταν εκείνη την εποχή, λες και τα διάφορα κρασοστάφυλα χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή μονοποικιλιακών κρασιών. Οι λεπτομερέστερες σημειώσεις, το 1795, του John Sibthorp, ο οποίος ασχολήθηκε με τις ξεχωριστές ποικιλίες σταφυλιών, επιτρέπουν να υποθέσουμε ότι το ήμισυ αυτού του αριθμού δεν θ' αποτελούσε υπερεκτίμηση της πραγματικότητας, έστω κι αν ελάχιστα είδη κρασιού ήταν διαθέσιμα στο εμπόριο. Αλλ' όποιος κι αν ήταν ο αριθμός τους, ορισμένοι τύποι ζακυνθινού κρασιού εξαφανίστηκαν τελικά, εξαιτίας της υπεραπα-

σχόλησης του νησιού με τη σταφίδα.

Πιο αξιομνημόνευτο μεταξύ των κρασιών που δεν άντεξαν στην επέλαση της σταφίδας, ήταν εκείνο που κατά πάσα πιθανότητα είχε χαρίσει στη Ζάκυνθο μια αξιοζηλευτή φήμη: το **λιανορρόιδι**, ή **λιανορρόγι**. Ήταν ένα γλυκό λευκό κρασί που παρασκευαζόταν, όπως δείχνει το όνομά του, από σταφύλια με «μικρές ρόγες». Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνταν στην παραγωγή του ήσαν, εναλλακτικά, το ιθαγενές **γουστουλίδι**, ένα ημι-αρωματικό σταφύλι που το εκθειάζει ο Γάλλος αμπελογράφος Guillon, και η **ρομπόλα**, που είχε εισαχθεί από τους Βενετούς τον 13ο αιώνα. Η διαθεσιμότητα του τρύγου προσδιόριζε, αν θα χρησιμοποιούσαν τη μια ή την άλλη ποικιλία. Ο Ιταλός επισκέπτης Saverio Scrofani, γράφοντας το 1801, παρομοίαζε το jenoitodi (**sic**) τόσο με το ιταλικό Piccolit όσο και με το ουγγαρέζικο Tokay, και επιπλέον το εγκωμιάζε σαν «προτιμότερο απ' όλα τα ηδύποδα της Ανατολής». Ωστόσο, γύρω σ' αυτή την εποχή το σταφιδόκρασο, ή τουλάχιστον αυτό της υψηλότερης ποιότητας – γιατί το σταφιδόκρασο γενικά δε λογιζόταν ως πρώτης γραμμής κρασί – συνδέθηκε με το όνομα **λιανορρόιδι**, πιθανότατα επειδή και η μαύρη σταφίδα, που έχει κι αυτή «μικρές ρόγες», ήταν τοπικά γνωστή ως **λιανορρόγι**.

Αν και λίγο λιανορρόιδι κρασί γνήσιου τύπου φαίνεται πως εξακολούθησε να παράγεται ως τον 19ο αιώνα, πάντως το κρασί έπαψε κάποτε να έχει αυτό το όνομα: ήδη πριν από τα μέσα του αιώνα ο οινολόγος συγγραφέας Cygus Redding, προφανώς αγνοώντας τις σημειώσεις άλλων ταξιδιωτών, δεν είχε ιδέα ότι αυτό το όνομα μπορούσε ν' ανήκει σε όποιο άλλο κρασί εκτός **μόνο** στο σταφιδόκρασο. Το γνήσιο είδος τελικά εξαφανίστηκε ολοκληρωτικά, πιθανώς κατά τα τέλη του περασμένου αιώνα. Η αστική τάξη, που είχε αυξηθεί σε αριθμό και σε πολιτική δύναμη χάρη στο εμπόριο της σταφίδας, επέβαλε τον εκδημοκρατισμό της ζακυνθινής κοινωνίας κατά τις πρώτες δεκαετίες του 19ου αιώνα, με αποτέλεσμα να πτωχεύσει κατά μέγα μέρος η αριστοκρατία, η τάξη που είχε κυρίως τη δυνατότητα να καταναλίσκει πολυτελή κρασιά. Μετά την προσάρτηση των Ιονίων στην Ελλάδα το 1864, όταν το νησί έχασε τα ειδικά εμπορικά του προνόμια απέναντι στη Βρετανία, τον μεγαλύτερο πελάτη για τη σταφίδα, επακολούθησε μια γενικότερη οικονομική παρακμή. Αληθινό λιανορρόιδι δεν ξανάγινε, τουλάχιστον κατά τη διάρκεια του βίου των πιο ηλικιωμένων από τους σύγχρονους Ζακυνθινούς.

Πολύ ανθεκτικότερο είδος κρασιού αποδείχθηκε αυτό που λέγεται **βερδέα** (ή βερντέα), που όχι μόνο επέζησε της σταφίδας, αλλά και προφανώς αύξησε τη δημοτικότητά του, και μάλιστα σε σημείο να παραμένει σήμερα σαν το σπουδαιότερο κρασί του νησιού. Οι ιστορικές πληροφορίες που κατέχουμε, δεν επιτρέπουν ν' ανιχνεύσουμε επακριβώς την πορεία του προς αυτή την κυριαρχική θέση, μπορούμε όμως να σημειώσουμε, ότι λίγο μετά το 1830 ο John Davy βρήκε τη βερδέα να παράγεται σε αρκετές ποσότητες ώστε να συνιστά την εξαγωγή της, ενώ μερικές δεκαετίες νωρίτερα, στο γύρισμα του 19ου αιώνα, μήτε ο Sibthorp, μήτε ο Scrofani αναφέρθηκαν σ' ένα κρασί με τέτοιο όνομα. Η προσαρμοστικότητα της βερδέας μπορεί να οφείλεται πρωτίστως σε κάποια ρευστότητα στη σύλληψή της ανά τους αιώνες. Συνδέεται πολύ γενικά με το λευκό κρασί, εφόσον το όνομά της βγαίνει από το ιταλικό verde (πράσινο), κατά τ' άλ-

λα όμως, η παράδοση της υπήρξε κάπως παραδαλή, πράγμα που την ταλαιπωρεί μέχρι σήμερα.

Η βερδέα μπορεί να ξεκίνησε ως μονοποικιλιακό κρασί, αλλ' αν συνέβαινε κάτι τέτοιο, η βάση της δεν είναι σαφής. Φέρει το όνομα ενός παλιού κρασιού της Τοσκάνης, ευρύτατα γνωστού κατά τον Μεσαίωνα και αργότερα, το οποίο παραγόταν από την ποικιλία *verdea d' arcetri*, που μνημονεύεται ως *verdea* από τον Alexandre Odart στο έργο του *Ampélographie* του 1845. Τον ίδιο περίοδο καιρό, μια ποικιλία που λεγόταν **βερντέα** περιγραφόταν ως «πρασινωπή» σ' ένα ελληνικό έργο, και την καλλιεργούσαν στην Κέρκυρα και ο τύπος **βαρντέα** συναντάται ακόμα στη Λευκάδα. Αλλά τέτοιο ποικιλιακό όνομα, αν ήταν ποτέ γνωστό στη Ζάκυνθο, είχε πάψει προ πολλού να είναι γνωστό εκεί. Για παράδειγμα, δεν αναφέρεται καθόλου στο στιχούργημα του 1601. Είναι αλήθεια όμως ότι μνημονεύεται εκεί μια ποικιλία **χλώρα** που, όπως σημείωσε ο Sibthorp, έδινε ένα πρασινωπό κρασί. Επίσης, υπέρ της μονοποικιλιακής εκδοχής, μπορούμε να τονίσουμε ότι τα μονοποικιλιακά ή σχεδόν μονοποικιλιακά κρασιά ήσαν κάποτε συνηθισμένα στη Ζάκυνθο.

Από την άλλη μεριά, η βερδέα μπορεί να ξεκίνησε ως κρασί ποικιλιακού μίγματος, όπως είναι σήμερα. Οι Βενετσιάνοι δεν αποκλείεται να του έδωσαν αυτό το όνομα λόγω του χρώματός του και μόνο, ανεξάρτητα από το όνομα της ποικιλίας του σταφυλιού, επειδή τους θύμιζε τη *verdea* της Τοσκάνης. Ο οινολόγος συγγραφέας του 19ου αιώνα Alexander Henderson σημείωνε ότι το κρασί της Τοσκάνης «ονομάστηκε έτσι από το χρώμα του που κλίνει προς το πράσινο», και μια πρασινωπή απόχρωση συνήθως αναμένεται ακόμα σήμερα από τη ζακυνθινή βερδέα, τουλάχιστον όσο δεν έχει παλαιωθεί! «Κάθε άνοιξη οι Ζακυνθινοί ξεκινούσαν με... "μπότσες βερντέα", το πιπεράτο χρυσοπράσινο ντόπιο κρασί...» (Διονύσιος Ρώμας, 1957). Το πρασινωπό χρώμα της αρχικής ζακυνθινής βερδέας μπορεί να ήταν αποτέλεσμα της ανάμιξης ώριμων και ανώριμων σταφυλιών, που ίσως ήταν διαφόρων ειδών και σε διάφορες φάσεις ωρίμανσης. Αν η συνήθεια τούτη συνδέεται πράγματι με την αρχή της βερδέας, ένα κρασί του τύπου αυτού θα μπορούσε να ήταν πολύ προγενέστερο και των Βενετσιάνων και του ονόματος που του έδωσαν, εφόσον οι αρχαίοι Έλληνες παρασκεύαζαν ένα είδος κρασιού που λεγόταν **ομφακίτης οίνος**, με την προμελετημένη οινοποίηση υπερώριμων σταφυλιών μαζί με αγουρίδες (**ομφακες**), ίσως με σκοπό να επιτευχθεί ένα δυνατό κρασί υψηλού αλκοολικού βαθμού και δροσερής γεύσης. Πάντως, η μάλλον πρόσφατη ανάπτυξη της βερδέας ως τυπικού κρασιού με ανάμικτη ποικιλιακή σύνθεση φαίνεται ν' αντανάκλα τη βαθμιαία εξάλειψη της πρακτικής να συλλέγονται και να οινοποιούνται ξεχωριστά οι περισσότερες από τις καλλιεργούμενες λευκές ποικιλίες.

Σήμερα, βερδέα λέγεται **μόνο** ένα ποικιλιακώς ανάμικτο λευκό κρασί. Παρασκευάζεται με τη συγκομιδή και την οινοποίηση διάφορων λευκών ποικιλιών μαζί, κατά τα μέσα Σεπτεμβρίου. Ίσως η συγκομιδή γινόταν άλλοτε νωρίτερα, εφόσον η πιο χαρακτηριστική από τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες είναι το **γουστουλίδι**, που ετυμολογείται από τον Αύγουστο.

Αν πράγματι η συγκομιδή της ποικιλίας αυτής γινόταν τον Αύγουστο στη Ζάκυνθο, τότε το γουστουλίδι θα μπορούσε να ήταν η εξήγηση του ονόματος της βερδέας, ε-

φόσον η ανάμιξη του με άλλες ποικιλίες που δεν είχαν ωριμάσει πλήρως και τόσο νωρίς, θα είχε ως αποτέλεσμα να γίνεται το κιτρινωπό κρασί του πιο ανοιχτόχρωμο, ακόμα και να κλίνει προς το πράσινο. Αργότερα, η συγκομιδή του γουστουλιδιού μπορεί να καθυστερούσε σκόπιμα, για να επιτευχθεί περισσότερο σάκχαρο στο σταφύλι και περισσότερο οινόπνευμα στο κρασί. Ή, κατ' άλλη εκδοχή, η συγκομιδή όλων των ποικιλιών για τη βερδέα γινόταν πάντα τον Σεπτέμβριο, αλλά με το παλιό (Ιουλιανό) ημερολόγιο, οπότε και πήρε το όνομά του το κρασί. Αλλά ό,τι κι αν γινόταν στο παρελθόν, σήμερα το γουστουλίδι, που λογίζεται γενικά σαν ιδιαίτερα σημαντική ποικιλία για την ποιότητα της βερδέας, δε θεωρείται κατάλληλο για μάζεμα και οινοποίηση μέχρι τα μέσα Σεπτεμβρίου. Οι άλλες ποικιλίες που συνηθέστερα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της βερδέας είναι η **ρομπόλα**, ο **παύλος** και το **σκιαδόπουλο**, που όλες ωριμάζουν τον Σεπτέμβριο. Ωστόσο, το ποικιλιακό μίγμα είναι αρκετά μεταβλητό. Η βερδέα, πράγματι, παραμένει κάτι σαν οινολογική bouillabaisse, όπου ο καθένας έχει σταθερές απόψεις για το ποιο «ψάρι» πρέπει να μπαίνει στη σούπα, και αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο προς το παρόν δεν μπορεί να διεκδικήσει ονομασία προελεύσεως. Το Ελληνικό Ινστιτούτο Οίνου παρακολουθεί το αίνιγμα της βερδέας εξ αποστάσεως, αλλά το έργο του παρεμποδίζεται, όταν οι παραγωγοί ενός ανάμικτου ποικιλιακού κρασιού δεν έχουν κατασταλλάξει σ' ένα τυπικό μίγμα. Η λύση που αντιμετωπίζεται ευνοϊκότερα στο μεταξύ, είναι να εγκριθεί η ένδειξη «ονομασία κατά παράδοση» μαζί με το όνομα «βερδέα» για οποιοδήποτε ποικιλιακώς ανάμικτο λευκό

επιτραπέζιο κρασί της Ζακύνθου. Ένα τέτοιο μέτρο είναι ελκυστικό, γιατί δεν απαιτεί την αντιμετώπιση του οχληρού ζητήματος της ποιότητας των ποικιλιών σταφυλιών που ταλανίζει τη Ζάκυνθο στο θέμα της αναγνώρισης ονομασίας προελεύσεως.

Η επιδείνωση της πολύπλευρης παράδοσης αυτού του κρασιού στη Ζάκυνθο αποθάρρυνε βαθμιαία τη φύτευση των καλύτερων ποικιλιών του νησιού προς όφελος των κατώτερων αλλά πιο αποδοτικών. Ίσως τη σχετικά μεγαλύτερη απώλεια, ως προς την έκταση που κατείχε στους αμπελώνες, την υπέστη το γουστουλίδι, που ήταν άλλοτε η πιο χαρακτηριστική ποικιλία που χρησιμοποιούσαν για τη βερδέα, αλλά που τώρα απασχολεί μόνο 2% των αμπελιών για κρασοστάφυλα. Το γουστουλίδι το θεωρούσαν ιδιαίτερα σημαντικό για την ποιότητα, αλλά χρειάζεται πολλές φροντίδες και οι στρεμματικές αποδόσεις του είναι χαμηλές. Μεταξύ των χαμένων ήταν και η ρομπόλα, που τώρα δεν καλλιεργείται σε μεγαλύτερη έκταση από το γουστουλίδι. Σήμερα η σπουδαιότερη ποικιλία στη Ζάκυνθο είναι το **σκιαδόπουλο**, που καλύπτει σχεδόν τρία πέμπτα των αμπελιών για κρασοστάφυλα, ακολουθούμενο σε αρκετή απόσταση από την ποικιλία **παύλος**, που απασχολεί άλλο ένα πέμπτο. Ο πιο σημαντικός λόγος για την επέκταση της καλλιέργειας αυτών των ποικιλιών, ιδίως στον εικοστό αιώνα, είναι η υψηλή τους απόδοση. Η ποιότητά τους είναι μέτρια.

Η βερδέα εκπροσωπείται στην αγορά εμφιαλωμένων εδώ και τρεις δεκαετίες με το κρασί του κτήματος Κομούτου, αλλά η παραλλαγή του είναι κάπως ασυνήθιστη. Η ευγενής οικογένεια των Κομούτων, αφρόκρεμα της παλιάς ζακυνθινής αριστοκρατίας, παράγει κρασί από το 1638. Για τη βερδέα του ο Κομούτος χρησιμοποιεί τις ποικιλίες

ρομπόλα, γουστουλίδι, rípoi gris (που εκείνος αποκαλεί Tokay), **σκιαδόπουλο, παύλος, αρετή** και **ζακυνθινό ασπρούδι** (υπάρχουν και άλλες λευκές ποικιλίες στην Ελλάδα με αυτό το όνομα). Η ρομπόλα καλύπτει ένα μεγάλο ποσοστό του μίγματος, αλλά το γουστουλίδι και το rípoi gris θεωρούνται ως ζωτικής σημασίας για τον χαρακτήρα του κρασιού. Το 13 βαθμών κρασί που παράγεται απ' αυτά ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για δύο χρόνια, κατόπιν εμφιαλώνεται και λίγο αργότερα το περισσότερο διατίθεται με την ετικέτα Comoutos Verdea και το υπόλοιπο, το καλύτερο, διατίθεται αφού μείνει τρία χρόνια στη φιάλη με την ετικέτα Comoutos Verdea Grand Reserve. (Το κτήμα Κομούτου πρόσφερε άλλοτε μόνο ένα είδος βερδέας, ένα κρασί 14,2 βαθμών, που παλαιωνόταν σε δρύινα βαρέλια τουλάχιστον επί πέντε χρόνια. Ήταν ένα μακρόβιο κρασί και φιάλες από ορισμένους τρύγους υπάρχουν ακόμα διαθέσιμες στην κάβα).

Η μακρά παλαιώση και όχι το ποικιλιακό μίγμα, αφαιρεί για πάντα κάθε πρασινωπή απόχρωση από αυτά τα κρασιά. Αυτό που βλέπουμε, είναι ένα χρυσαφί - πορτοκαλί χρώμα με ένα είδος ρόδινου επιστρώματος, ή μάλλον ένα κεχριμπαρί που πάει να γίνει τριανταφυλλί. Η ωρίμανση στο βαρέλι ασκεί μια εξίσου ισχυρή επίδραση στο μπουκέτο, όπου ένα κυρίαρχο άρωμα διασκελίζει την εντύπωση του κρασιού και της βανίλιας που μπορεί να προκαλέσει η δρυς. Πότε κλίνει προς τη μία, πότε προς την άλλη πλευρά. Επίσης χαρακτηριστική είναι μια δύσκολα περιγραφόμενη αιθέρια οσμή που αποδίδεται σε ορισμένες γαλαζοαίματες οινώδεις ευωδιές, οι οποίες είτε έχει κανείς πολλές συναναστροφές με το σόι τους είτε όχι, δημιουργούν μια αίσθηση οικειότητας όταν εμφανίζονται στο Comouto Verdea με την αρχοντική μορφή κάθε ευγενικού στοιχείου που μπορεί να περιέχεται στα σάπια μήλα και τα παρόμοια. Αυτή η gancio πλευρά του μπορεί να θυμίζει κρασιά όπως το sherry και το ξηρό szamorodni tokay, αλλ' αντίθετα προς αυτά τα κρασιά, το κρασί του Κομούτου κρατιέται πάντα σε γεμάτα πωματισμένα βαρέλια, κι έτσι δεν επηρεάζεται από την ανάπτυξη ενός flor. Αν όχι τυπική της βερδέας, εφόσον ελάχιστοι παραγωγοί θα μπορούσαν ν' αντιμετωπίσουν το κόστος της μακράς ωρίμανσης, χρησιμοποιήθηκε πάντως και στο παρελθόν όταν κάποιες ποσότητες βερδέας προφανώς αφήνονταν για σχετικά μεγάλο χρονικό διάστημα στο βαρέλι: το καλό ζακυνθινό λευκό κρασί που ανέφερε ο Fatter το 1882 σαν «παρόμοιο με παλιό φυσικό sherry» πιθανώς ήταν μια παλαιότερη βερδέα. Στο στόμα, η αισθητή στην υφή γλυκύτητα του οينوπνεύματος χρησιμεύει σαν αντίστιξη σε κάποια στυφάδα, αν όμως μια φιάλη αποθηκευθεί, χρειάζεται προσοχή, να μην αφήνεται για τόσο μεγάλο χρονικό διάστημα ώστε να «στεγνώνει» το κρασί. Ανάλογα με την ποιότητα του τρύγου, περισσότερα από δεκαπέντε ως είκοσι χρόνια, πέρα από τη χρονολογική ένδειξη, μπορεί ν' αποβούν επικίνδυνα.

Ο Κομούτος θεωρεί τη βερδέα του τόσο σαν απεριτίφ όσο και σαν κρασί για τα γεύματα, και λέει πως οι περισσότεροι Ζακυνθινοί πελάτες του την πίνουν με το φαγητό. Μπαίνω σε πειρασμό να πιστέψω, πως η πιο κατάλληλη συνοδεία της είναι τα φτερωτά κυνήγια. Η Ζακυνθος συμβαίνει να βρίσκεται στο δρομολόγιο από Βορρά προς Νότο πολλών αποδημητικών πουλιών: μέσα Απριλίου ως μέσα Μαΐου και τέλη Αυγούστου ως αρχές Οκτωβρίου είναι οι εποχές για τα τρυγόνια και τα ορτύκια, ενώ

ο Νοέμβριος και ο Δεκέμβριος είναι οι μήνες για τις μερεθές. Μπορούν να σερβιριστούν με τον ευνοούμενο χυλό των Βενετσιάνων, την **πολέντα**, που μερικές φορές πασπαλίζεται με τοπικές σταφίδες. Ψητό γαλόπουλο ή κοτόπουλο παραγεμισμένα με κάστανα ταιριάζουν πολύ καλά με μια αναμνηστική μπουκάλα. Όσο για τα θαλασσινά, το «σάπιο μήλο» δεν θα μπορούσε γενικά να εκληφθεί ως συμπληρωματική τους γεύση, αλλά παρ' όλα αυτά ένα **Comouto Verdea** συνιστάται για το δημοφιλές ελληνικό πιάτο της Σαρακοστής, καλαμάρι ή χταπόδι κρασάτο, με σάλτσα σκουρόχρωμη και υπόγλυκη.

Η βερδέα ήταν ανέκαθεν ένα κρασί 15-16 βαθμών οινοπνεύματος, μέχρι που ο Κομούτος εισήγαγε τη δική του παραλλαγή των 14,2 βαθμών. Οι συμπατριώτες του Ζακυνθινοί το θεωρούσαν άλλοτε πολύ ελαφρό, ενώ για τους περισσότερους άλλους Έλληνες ακόμα κι αυτό το κρασί θεωρείται πολύ δυνατό για καθημερινή χρήση. Αλλά έχοντας έκτοτε κατακτήσει μια θέση για τη βερδέα του, τόσο στο νησί όσο και πέρα απ' αυτό, ο Κομούτος έχει τώρα τη δυνατότητα να εμμείνει στις αρχές του. Η νίκη του Κομούτου στην αγορά επί της ζακυνθινής παλαιάς φρουράς άνοιξε τον δρόμο για μια βερδέα με ακόμα μικρότερη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα. Οι διάφορες εμφιαλωμένες βερδέες αντανακλούν τις διαφορές στην ποικιλιακή τους σύνθεση. Ο Γεώργιος Σολωμός, που παράγει 400-450 εκατόλιτρα ετησίως με την ετικέτα **Solomos Verdea**, δε θέλει να βλέπει τη βερδέα να χάνει το άρωμά της με τη μακρά παλαιώση. Οινοποιεί γουστουλίδι και βιολέντο με σκιαδόπουλο και παύλο σε αναλογίες που δεν αποκαλύπτει. Ο Ευστάθιος Κοριανίτης παράγει βερδέα σε ποσότητα περίπου 1.000 εκατόλι-

τρων ετησίως από 40-50% σκιαδόπουλο, 20% παύλο, 10% γουστουλίδι και το υπόλοιπο βιολέντο και άλλες ποικιλίες. Ο Θεόδωρος Βούλτσος χρησιμοποιεί ρομπόλα με σκιαδόπουλο, παύλο και γουστουλίδι σε άγνωστες αναλογίες. Παράγει περίπου 1.250 εκατόλιτρα ετησίως με την ετικέτα **Callinico Verdea**. Τέλος, η Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Ζακύνθου παρασκευάζει βερδέα αποκλειστικά από σκιαδόπουλο (70%) και παύλο. Με 35.000 εκατόλιτρα ετησίως κατά μέσον όρο, η Ένωση είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός. Εκτός από τον Σολωμό, όλοι οι άλλοι παραγωγοί προσφέρουν ξηρή και ημίξηρη βερδέα.

Ψιλλολογώντας για τη βερδέα, είναι πολύ εύκολο να παραβλέψουμε ένα άλλο κομμάτι της ζακυνθινής παράδοσης στο κρασί. Το λευκό κρασί ανέκαθεν κυριαρχούσε στο νησί, αλλά και το κόκκινο είχε πάντα μια θέση στη Ζάκυνθο, ίσως επειδή οι ντόπιοι, όπως σημείωνε ο **Salvator**, αρέσκονται στα κόκκινα κρασιά τον χειμώνα. Η σπουδαιότερη ποικιλία που χρησιμοποιείται είναι ο άστατος αλλά ντόπιος **αυγουστιάτης**, άλλο ένα σταφύλι ονοματισμένο από τον Αύγουστο, που σήμερα λέγεται πως είναι ακατάλληλο για οινοποίηση πριν από τα μέσα Σεπτεμβρίου. Κατά την άποψη του **Sibthorp** ταυτίζεται με τη μαυροδάφνη, αλλά οι Έλληνες αμπελογράφοι δεν γνωρίζουν τίποτα τέτοιο και μεταχειρίζονται τον αυγουστιάτη σαν ποικιλία εντελώς ξεχωριστή από το φημισμένο σταφύλι της Πάτρας. Όπως συμβαίνει και με αρκετές άλλες ποικιλίες του νησιού, είναι γνωστές και μαύρες και κόκκινες παραλλαγές του αυγουστιάτη, τις οποίες ονομασιούσαν κατά παράδοση χωριστά, αν και συνήθως μαζί με άλλες της ίδιας χρωματικής απόκλισης, ώστε να φτιάξουν κρασιά που αποκαλούσαν «μαύ-

ρα» ή «κόκκινα». Ο Salviator επισημαίνει ότι το περισσότερο ζακυνθινό κόκκινο κρασί ήταν μαύρο, και ότι πολύ λίγο κόκκινο παραγόταν. Μνημονεύει επίσης τα χωριά Λιθάκια και Φαγιάς σαν τα καλύτερα για μαύρο κρασί και το Μαχαιράδο για κόκκινο. Ο αυγουστιάτης καλύπτει σήμερα περίπου 5% των αμπελώνων. Άλλες κόκκινες ποικιλίες είναι η **κατσακούλια**, το **σταφιδάμπελο** (ένα κρασοστάφυλο παρόμοιο με τη σταφίδα) και η **μαυρορόμπολα**, αλλά όλες αυτές οι κόκκινες ποικιλίες μαζί με τον αυγουστιάτη απασχολούν μόνο 10% των αμπελώνων.

Πολλά ζακυνθινά κρασιά με κλίση προς τις βιολέ αποχρώσεις ήταν προσφάτως ερυθρά με τα κριτήρια του νησιού, αλλά οι παραγωγοί τους προτίμησαν να συνδιαλαγούν με τον τρέχοντα συρμό χαρακτηρίζοντάς τα «ροζέ». Στα μάτια των Δυτικών μπορεί να μη φαίνονται μήτε πραγματικά κόκκινα, μήτε πραγματικά ροζέ.

Κλασικές αντανάκλασεις

Το **λιανορρόιδι**, ή **λιανορρόγι**, της Ζακύνθου μπορεί να είναι ένας τύπος κρασιού αρχαιότατης καταγωγής, ως προς τα χρησιμοποιούμενα σταφύλια και ως προς την επεξεργασία τους μετά τη συγκομιδή.

Ο αμπελογράφος Κριμπάς (1947) εξήγησε ότι το όνομα **λιανορρόιδι** σημαίνει κρασί που βγαίνει «από μικρές (λιανές) ρόγες», όπως άλλωστε υποδηλώνει και το συνώνυμό του **λιανορρόγι** κυριολεκτικά. Και οι δύο όροι μπορεί να δείχνουν την εμμονή σε μian αρχαϊκή διάκριση, γιατί ο Πλίνιος (N.H. XIV. 15) αναφέρει ελληνικά κλήματα που λέγονταν **λεπτόρραγες**, δηλαδή με λεπτές ρόγες, επειδή τα μικρά τσαμπιά που φύτρωναν ανάμεσα στα μεγαλύτερα συναγωνίζονταν μαζί τους σε γλυκύτητα. Στους νεότερους χρόνους οι δύο όροι που διαδέχθηκαν τον αρχαίο **λεπτόρραξ** χρησιμοποιήθηκαν για διάφορες ελληνικές ποικιλίες σταφυλιών, αλλά συνήθως σαν εναλλακτικό όνομα για κλώνους αυτών των ποικιλιών με μικρές ρόγες, ή για την εκδήλωση σε αυτές ενός τέτοιου χαρακτηριστικού κάτω από ειδικές συνθήκες. Έτσι, ενώ το ζακυνθινό στιχούργημα του 1601 μνημονεύει ένα **λιανορρόιδι**, και ο Scrofanì το 1801 δήλωνε ότι το κρασί του ονόματος αυτού παρασκευαζόταν από το ομώνυμο σταφύλι, στην πραγματικότητα το όνομα καθεαυτό μπορεί να μην ήταν ένα ποικιλιακό όνομα, αλλά μάλλον το όνομα ενός ειδικού χαρακτηριστικού μιας συγκεκριμένης ποικιλίας, που αναγνωρίζεται οπτικά και χρησιμοποιείται πρακτικά. Άλλωστε οι Έλληνες αμπελογράφοι δεν αναφέρουν καμιά ξεχωριστή ποικιλία γνωστή κυρίως ως λιανορρόιδι ή λιανορρόγι.

Στη Ζάκυνθο, τόσο το γουστουλίδι όσο και η ρομπόλα έχουν συνδεθεί με τους όρους λιανορρόιδι και λιανορρόγι, που αποδίδονται και στα σταφύλια τους και στα κρασιά τους. Ο Ζακυνθινός λεξικογράφος Ζώης σημείωνε, ότι τα ονόματα **λιανορρόιδο** (sic) και λιανορρόγι αναφέρονται σε σταφύλια με μικρές ρόγες χωρίς κουκούτσια του τύπου γουστουλίδι. Εφόσον το κυρίως γουστουλίδι είναι γνωστό στη Ζάκυνθο σαν ποικιλία με κουκούτσια, το είδος χωρίς κουκούτσια μπορεί να είχε πάρει μια δική του ταυτότητα: ίσως από την άποψη αυτή δεν είναι χωρίς σημασία το γεγονός ότι στο στιχούργημα του 1601 οι ποικιλίες λιανορρόιδι και γουστουλίδι καταγράφονται η μία δίπλα στην άλλη. Όμως, στην αναφορά του, του 1795, ο Sibthorp α-

πέδιδε το όνομα του κρασιού lianoporogi στο όνομα με το οποίο οι Ζακυνθινοί αποκαλούσαν τα μικροσκοπικά τσαμπιά που χαρακτηρίζαν το κλήμα της ρομπόλας, όταν είχε φτάσει σε μεγάλη ηλικία. Επειδή δεν είχε αντίληψη κάποιας σχέσης αυτού του ονόματος με το γουστουλίδι, ο Sibthorp θεωρούσε το κρασί lianoporogi που παραγόταν από την ποικιλία γουστουλίδι περίπου σαν απομίμηση («κρασί που πουλιέται ως lianoporogi»), στην οποία κατέφυγαν οι παραγωγοί λόγω της ανεπάρκειας των ηλικιωμένων κλημάτων ρομπόλας. Πάντως, αν λάβουμε υπόψη την αρχαιότητα της διάκρισης των σταφυλιών με «μικρές ρόγες» και το γεγονός ότι το γουστουλίδι είναι ιθαγενής ποικιλία, ενώ η ρομπόλα όχι, το πιθανότερο είναι ότι το γουστουλίδι υπήρξε η πρωιμότερη πηγή του κρασιού.

Αλλά και η παρασκευή του κρασιού lianoporogi προϋπέθετε μια ειδική διαδικασία. Ο Sibthorp σημείωσε, πως όταν χρησιμοποιούσαν είτε γουστουλίδι είτε ρομπόλα, τα σταφύλια πρώτα ξεραίνονταν λίγο στον ήλιο. Και η χρήση αυτής της μεθόδου μπορεί να συνετέλεσε στη μεταφορά του ονόματος lianoporogi στο σταφιδόκρασο, αν οι σταφίδες υποβάλλονταν ενίοτε σε μερική αποξήρανση πριν από την οινοποίηση. Οι σημειώσεις του Davy υποδηλώνουν, ωστόσο, πως ένας εναλλακτικός τρόπος μπορεί να είχε χρησιμοποιηθεί για ένα κρασί «...παρασκευασμένο από εκλεκτά σταφύλια που δεν υποβάλλονταν στην πίεση των ποδιών ή της πρέσας· ο μούστος βγαίνει απλώς με την πίεση των σταφυλιών που είναι σωριασμένα το ένα πάνω στο άλλο». Ή, ενδεχομένως, η διαδικασία τούτη εχρησιμοποιείτο σε συνδυασμό με τη συρρίκνωση των σταφυλιών που μνημονεύει ο Sibthorp. Είναι ακριβώς η σύμπραξη αυτή των τεχνικών με-

θόδων που βγάζει το Tokay Essence, ένα κρασί που, ενδιαφέρει να σημειώσουμε, μάλλον δεν είναι προγενέστερο της παρουσίας μιας εύπορης ελληνικής εμπορικής κοινότητας στο Tokaj της Ουγγαρίας.

Η τεχνική που περιγράφει ο Davy είναι ουσιαστικά εκείνη που χρησιμοποιούσαν οι αρχαίοι Έλληνες για το κρασί που λεγόταν **πρότροπον**, το οποίον ήταν ένα γλυκό κρασί χαμηλού αλκοολικού βαθμού. Μολονότι ο Davy συνέδεε αυτή την τεχνική μ' ένα κρασί που είχε ακούσει να λέγεται βερδέα, ήταν κατά πάσα πιθανότητα, και ακριβέστερα, ένα κρασί που το γνώριζαν άλλοτε ως lianoporogi. Πράγματι, οι Ζακυνθινοί δεν γνωρίζουν καμιά παράδοση γλυκείας βερδέας – γνήσιας βερδέας – ούτε καμιά τεχνική για κρασί αυτού του ονόματος δαπανηρότερη από τη χρήση μούστου ελεύθερης ροής. Εξάλλου, η σύσταση του Davy για την εξαγωγικότητα της βερδέας έρχεται σε αντίφαση με την εκτίμησή του για τη διαθέσιμη ποσότητα ενός κρασιού που παραγόταν με την τεχνική του προτρόπου οίνου: «...παρασκευάζεται μόνο σε μικρές ποσότητες και με μεγάλη φροντίδα· δίνεται κυρίως για δώρο από τους πλούσιους ιδιοκτήτες». Ο ρόλος ενός ελιτίστικου κρασιού θα ήταν ακριβώς αυτός που θα ταίριαζε στο lianoporogi, και όχι στη βερδέα που ήταν ένα κρασί τόσο υπεράφθονης παραγωγής, ώστε χοιρομέρι παστωμένο σε βερδέα είχε γίνει μια χωριάτικη σπεσιαλιτέ του νησιού. Η σύγκριση πιθανώς εξηγείται από το γεγονός ότι, επειδή και οι δύο ποικιλίες, γουστουλίδι και ρομπόλα, είχαν συνδεθεί με αμφότερα τα κρασιά, το γνήσιο lianoporogi ή lianoporogi απέκτησε τον τίτλο της βερδέας όσο προχωρούσε ο 19ος αιώνας και χρειαζόταν ένας όρος για να διαφοροποιηθεί από το σταφιδόκρασο, που λεγόταν κι αυτό lia-

ροίδι, και όχι στη βερδέα που ήταν ένα κρασί τόσο υπεράφθονης παραγωγής, ώστε χοιρομέρι παστωμένο σε βερδέα είχε γίνει μια χωριάτικη σπεσιαλιτέ του νησιού. Η σύγχυση πιθανώς εξηγείται από το γεγονός ότι, επειδή και οι δύο ποικιλίες, γουστουλίδι και ρομπόλα, είχαν συνδεθεί με αμφότερα τα κρασιά, το γνήσιο λιανορροίδι ή λιανορρόγι απέκτησε τον τίτλο της βερδέας όσο προχωρούσε ο 19ος αιώνας και χρειαζόταν ένας όρος για να διαφοροποιηθεί από το σταφιδόκρασο, που λεγόταν κι αυτό λιανορρόγι.